Concentré liquide Poisson MAGGI®
Bouteille de 1 L pour 34 à 68 L

CODE EAN

7613033969379

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fumet de poisson concentré liquide.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Utilisable à tout moment en recette.
Sans gluten.
Sans exhausteurs de goût ni colorants artificiels ajoutés.
Sans agents conservateurs.

INGRÉDIENTS

Eau, sel, maltodextrine, **poisson** réhydraté 8,3%, arômes (avec **poisson**), sucre, gélatine de **poisson**, amidon modifié, oignon, extraits de légumes (carotte, poireau, brocoli, poivron rouge), jus de citron en poudre, plantes aromatiques et épice (livèche, laurier, poivre blanc), ail, acidifiants (acide lactique, lactate de calcium), stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), champignon de Paris, sucre caramélisé, extrait de romarin.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **poisson**.
- Allergènes potentiellement présents : aucun**.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
Certification usine : ISO 22000.

MODE D'EMPLOI

Agiter avant emploi.
Ajouter ou diluer le produit (1,5 cl/L base cuisson ; 3 cl/L base sauce) dans une préparation froide ou chaude.

DOSAGES

Produit	Base pour sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
30 ml (environ 2 cuillères à soupe)	1 litre	1 litre
1 bouteille = 1 L	33 litres	34 litres

Produit	Base pour cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
15 ml (environ 1 cuillère à soupe)	1 litre	1 litre
1 bouteille = 1 L	67 litres	68 litres

Produit	Base pour préparation culinaire
	Viande, poisson, légumes, crustacés
50 g	1 kg

UTILISATION

Ce concentré liquide est idéal pour :
• Confectionner des sauces froides condimentaires, des vinaigrettes ou assaisonnements.
• Rehausser la saveur des sauces blanches ou brunes à tout moment de la préparation.
• Enrichir un wok poisson, légumes ou crustacés.
• Réaliser des marinades instantanées ou des laquages.
• Renforcer le goût d'une soupe de poissons, des cuissons sous-vide, basse température, en cocotte ou en papillotte.

Concentré liquide Poisson MAGGI®
Bouteille de 1 L pour 34 à 68 L

CODE EAN

7613033969379

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	Pour 100 ml préparé selon mode d'emploi de la base pour sauce
Valeur énergétique	679 kJ 160 kcal	25 kJ 6 kcal
Matières grasses	0,5 g	<0,1 g
- dont acides gras saturés	0,4 g	<0,1 g
Glucides	29,1 g	0,9 g
- dont sucres	4,5 g	0,1 g
Fibres alimentaires	1,2 g	<0,1 g
Protéines	9,2 g	0,3 g
Sel	18,6 g	0,56 g

Bénéfice nutritionnel

À très faible teneur en matières grasses.

Conseil de professionnel

Ce produit est déjà salé, évitez de resaler.

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Ce concentré de saveur liquide est polyvalent, facile et rapide à mettre en oeuvre : il est utilisable à chaud comme à froid, dilué ou en l'état.
Sans agents conservateurs.
Sans exhausteurs de goût ni colorants artificiels ajoutés.
Sans gluten.
Sans liaison.
Stable au bain-marie.
Excellente tenue en liaison chaude et froide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 18 mois.
Stockage ambiant : conserver dans un endroit sec et frais.
Après ouverture à conserver en enceinte réfrigérée à max. +5°C et utiliser dans les 4 mois.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Bouteille	7613033969379	1,22 kg	1,28 kg	85 x 85 x 220
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033969386	4,88 kg	5,21 kg	188 x 185 x 235
Palette - Gerbabilité: non	Palette	7613033978012	585,6 kg	651 kg	1200 x 800 x 1325

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
164090 (P2361)	12199639	2103909080	Danemark	4	24	5	120	480

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons